



1° de mayo de 2015

(15-2353)

Página: 1/2

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

1.	Miembro que notifica: <u>EMIRATOS ÁRABES UNIDOS</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2):
2.	Organismo responsable: Autoridad de Normalización y Metrología de los Emiratos Árabes Unidos (ESMA) Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de fax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente: Autoridad de Normalización y Metrología de los Emiratos Árabes Unidos (ESMA) P.O. Box: 2166 Abu Dhabi Emiratos Árabes Unidos Teléfono: (+971) 2 403 2613 Fax: (+971) 2 671 0999 Correo electrónico: esma@esma.ae Sitio Web: http://www.esma.gov.ae/
3.	Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], o en virtud de:
4.	Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Carne, productos cárnicos y otros productos de origen animal (ICS: 67.120)
5.	Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado: <i>Updating the UAE GCC Technical Regulation for "Beef, Buffalo, Mutton and Goat Meat, Chilled and Frozen"</i> (Actualización del reglamento técnico de los EAU y del Consejo de Cooperación del Golfo – Carne de bovino, búfalo, ovino y caprino, refrigerada y congelada) – Documento en árabe (12 páginas) y en inglés (9 páginas)
6.	Descripción del contenido: el ámbito de aplicación del proyecto de reglamento técnico notificado son todos los tipos de carne refrigerada y congelada. Se definen diversos términos, como refrigerador, congelador, centro térmico y porcentaje de pérdida por goteo; y se especifican las clases, calidades y cortes de carne. Se describen también las características físicas, químicas, microbiológicas y de radiación de la carne refrigerada y congelada. Se especifican métodos de toma de muestras, análisis, envasado, transporte, almacenamiento y etiquetado de la carne refrigerada y congelada.
7.	Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la naturaleza de los problemas urgentes: Requisitos de calidad, protección de la salud y la seguridad de las personas, prevención de prácticas engañosas y protección de los consumidores.
8.	Documentos pertinentes: Norma GSO 997/1998

9.	Fecha propuesta de adopción: - Fecha propuesta de entrada en vigor: -
10.	Fecha límite para la presentación de observaciones: 60 días después de la fecha de notificación.
11.	Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X], o dirección, números de teléfono y de fax y direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso, de otra institución: <i>Emirates Authority for Standardization and Metrology (ESMA) (Autoridad de Normalización y Metrología de los Emiratos Árabes Unidos – ESMA)</i> <i>UAE TBT Enquiry Point (Servicio de información OMC/OTC de los Emiratos Árabes Unidos)</i> Teléfono: (+971) 2 403 2657 Fax: (+971) 2 671 5999 Correo electrónico: uaetbt@esma.gov.ae Sitio Web: http://www.esma.gov.ae/